Postres y Dulces

No. 56
$16.00

Pasteles

Con Mermelada

Hojaldre

HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com

Con Queso

Paté de Queso

(Rinde 20 porciones)

Ingredientes:

De la Pasta:

- 400 gr de harina
- 1 cucharadita rasa de sal (cafetera)
- 200 gr de mantequilla
- 2 huevos batidos
- 4 cucharadas de agua
- Cortadores para galletas al gusto

Del Paté:

- 2 paquetes de queso crema (de 190 gr c/u)
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 frasco chico de mermelada de cereza (colada)
- 50 gr de nuez picada (reserve un poco para decorar)
- 200 gr de azúcar glass cernida

Manera de Preparar:

La Pasta:

1. Haga una fuente con la harina, al centro ponga la sal y la mantequilla en pomada, con una raspa integre la harina y la mantequilla en forma de arena.

2. Integre los huevos y el agua, forme una pasta suave.

3. Extiéndala a 1/2 cm de grosor y con cortadores de galletas, obtenga las formas que quiera. Pique las galletas y colóquelas en una charola engrasada, repósela en un lugar frío.

4. Barnícelas con huevo batido. Hornéelas a 200°C hasta que estén cocidas y doradas.

El Paté:

1. En un recipiente hondo coloque el queso crema ablandado, la canela y la nuez, bata hasta integrar, agregue la mermelada de cereza y mezcle perfectamente.

2. Repose el paté en el refrigerador tapando el recipiente.

3. Con manga y cople liso o rizado, ponga el paté sobre las galletas, decore con mermelada, nuez y azúcar glass.

Pasta de Hojaldre

Corazones de Zarzamoras

(Rinde 20 porciones)

Ingredientes:

- 1/2 kg de pasta de hojaldre
- 1 cortador de corazón chico
- 1 cortador de corazón un poco más grande que el anterior
- 1 huevo para barnizar
- 1 charola engrasada y enharinada

Del Mousse:

- 1/2 litro de crema para batir
- 200 gr de mermelada de zarzamora
- 25 gr de grenetina hidratada y diluida
- 2 claras de huevo a punto de turrón
- Mermelada de zarzamora colada para decorar

Manera de preparar:

1. Extienda la pasta de hojaldre, córtela con el cortador de corazón (el más grande) y colóquelos en la charola, píquelos con un tenedor y repósalos en el refrigerador 20 minutos.

2. Hornee las galletas barnizadas con huevo a 210°C por 20 minutos o hasta que estén cocidas y doradas. Sáquelas y déjelas enfriar.

El Mousse:

1. Bata la crema, agregue la mermelada y mezcle para obtener la crema de zarzamora.

2. Bata las claras a punto de turrón e intégreles la grenetina hidratada y diluida, mezcle suavemente, incorpore a la crema de zarzamora.

3. Vacíe el mousse en un refractario rectangular grande y extiéndalo, deje unos 3 cm como máximo de alto. Refrigere para que cuaje.

4. Después córtelo con el cortador de corazón chico.

5. Acomode los corazones de mousse sobre una galleta de corazón, cúbralos con mermelada de zarzamora colada. Decore al gusto.

Volteado

Volteado de Naranja y Manzana

(Rinde 12 porciones)

Ingredientes:

- 125 gr de harina cernida (pasada por un colador)
- 125 gr de azúcar
- 5 claras
- 5 yemas
- 60 gr de nuez molida
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 2 manzanas rojas grandes (una en rodajas semigruesas y otra picada)
- 200 gr de mermelada de naranja
- 1 molde rectangular de 30 cm, engrasado, enharinado y forrado de papel encerado

Manera de preparar:

1. Extienda en el fondo del molde un poco de mermelada de naranja y reserve.

Tip: Puede comerse caliente o frío acompañando un café.

2. Bata las claras a punto a turrón, agregue el azúcar en forma de lluvia para obtener un merengue.

3. Incorpore las yemas, el aceite, la nuez molida, la manzana picada y la harina en forma de lluvia integre, mezcle suavemente en forma envolvente.

4. Acomode en el fondo del molde las rodajas de manzana.

5. Vacíe la mezcla y hornee a 210°C por unos 10 minutos aproximadamente o hasta que esté bien cocido y dorado.

6. Desmolde sobre una charola y sirva una rebanada con mermelada de naranja.

Choux

Delicia de Choux

(Rinde 5 porciones)

Ingredientes:

- 150 gr de harina cernida
- 1 cucharadita de sal
- 15 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla derretida
- 125 ml de agua fría
- 125 ml de leche
- 4 huevos (aproximadamente)
- 1 charola engrasada y enharinada
- 1 cortador redondo
- 1 manga con duya rizada

Del Relleno:

- 1/2 litro de crema para batir
- 150 gr de azúcar refinada o glass
- 300 gr de frutas de temporada (variadas)
- 1 frasco de mermelada del sabor que guste
- 2 barritas de chocolate fundido (en un cartucho de papel)
- Azúcar glass

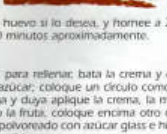
Manera de preparar:

1. En una cacerola hierva el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar.

2. Cuando suelte el hervor agregue la harina y mezcle rápidamente para integrar todo con una paleta de madera; cuando la masa comience a despegarse, retírela del fuego.

3. Vaciela en un tazón y siga mezclándola para enfriarla un poco, añada uno por uno los huevos batiendo para que quede lisa y tersa.

4. Repósela tapada con un plástico hasta que esté fría, llene la manga. En la charola marque círculos separados con el cortador y puntéelos con la pasta como lo muestra la foto.



5. Barnice con huevo si lo desea, y hornee a 220°C por unos 20 minutos aproximadamente.

6. Deje enfriar, para rellenar, bata la crema y endúlcela con el azúcar; coloque un círculo como base y con manga y duya aplique la crema, la mermelada y luego la fruta, coloque encima otro círculo de choux espolvoreado con azúcar glass e hilos de chocolate fundido.

Budín

Budín de Sabores

(Rinde 20 porciones)

Ingredientes:

- 1 tazón mediano, ligeramente engrasado
- Papel encerado para forrarlo
- 1 paquete grande de pan de caja blanco
- 1 frasco de mermelada de guayaba (240 gr)
- 100 gr de nueces o pasas
- 1 lata de duraznos en almíbar en rebanadas (sin almíbar)
- 1/2 taza de leche

Manera de preparar:

1. Forre el molde con papel encerado. Aplane cada rebanada de pan y retírele las orillas (resérvelas). Forre el molde pegándolas ligeramente, presiónelas con los dedos.

2. Coloque en un recipiente la leche, las orillas del pan picadas junto con las rebanadas que sobraron (también picadas), las nueces, los duraznos y la mermelada de guayaba, mezcle todo (guarde unas rebanadas para tapar el postre).

3. Vacíe al molde forrado, cubra la parte de encima presionando con un plato extendido.

4. Métalo al congelador por dos horas. Desmóldelo y báñelo con almíbar, consérvelo en congelación. Páselo una media hora al refrigerador antes de servirlo, rebánelo y decórelo al gusto.

Levadura

Savarin de Frutas Exóticas

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 5 gr de sal
- 10 gr de azúcar
- 3 huevos
- 20 gr de levadura fresca en trozo
- 50 gr de mantequilla derretida
- 1 molde para rosca de 22 cm de diámetro. Mantequilla y harina para el molde
- 2 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de licor de almendra
- 2 tazas de crema batida
- 1 taza de mermelada de fresa
- 1 kiwi
- 3 fresas

Manera de preparar:

1. Prepare la masa de savarin. Cierna la harina en un tazón y agregue la sal y el azúcar.

2. Diluya la levadura en 1/2 taza de agua tibia y mézclela con los huevos, agregue esta mezcla sobre los ingredientes secos (añadiendo sólo un poco cada vez), sin dejar de mezclar con una cuchara de madera hasta que la preparación esté lisa y elástica.

3. Agregue la mantequilla derretida y mézclela bien.

4. Llene el molde para savarin previamente engrasado y enharinado, déjelo fermentar hasta que triplique su volumen en un lugar cálido.

5. Introduzca el molde en el horno a 180°C y hornéelo 30 minutos hasta que esté dorado.

6. Desmolde y deje enfriar. Córtele la costra y vuélvalo a meter al molde ya limpio. Mójelo con el licor y el jarabe caliente (agua con azúcar hervidas por 10 minutos), desmóldelo y decore con la crema y las frutas. Rocíelo al momento con una deliciosa mermelada de fresa.

Panqué

Panqué de Chabacano

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 2 panqués de caja chicos rectangulares (ya hechos)
- 1 frasco de mermelada de chabacano
- Colorante artificial amarillo o naranja
- 1/2 litro de crema para batir
- 2 claras de huevo
- 100 gr de azúcar
- 3 cucharadas de grenetina hidratadas con agua fría
- 1 lata de chabacanos en almíbar, rebanados (reserve el almíbar)

Manera de preparar:

1. Bata la crema hasta que esté firme, agregue la mermelada de chabacano y mezcle con el colorante artificial al gusto hasta integrar todo.

2. Bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar en forma de lluvia para formar un merengue, añada la grenetina diluida, mezcle rápidamente.

3. Integre suavemente la crema de chabacano del paso No. 1 con el merengue anterior. Vacíe un poco del mousse (cuando casi esté cuajado) a una manga con duya.

4. Corte en dos capas cada panqué, báñelo muy ligeramente con almíbar, rellene las bases con mousse y chabacanos, coloque la otra capa y repita la misma operación.

5. Termine de decorar con chabacanos en la capa final y córtelo en triángulos, sacando cuatro de cada panqué, sírvalo frío.

Pastel

Pastel de Naranja

(RINDE 15 PORCIONES)

Ingredientes:

Del Jarabe:

- 1 litro de agua
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 1 rajita de canela
- 2 naranjas (ralladura y jugo)

Del Pastel:

- 1 pan de vainilla esponjoso (hecho de harina para pastel)
- 1 frasco de mermelada de naranja
- 5 naranjas en supremas o gajos
- 1 litro de crema para batir
  Esencia o jugo de naranja artificial

Manera de preparar:

1. Hierva los ingredientes del jarabe hasta que se reduzca el agua por la mitad, déjelo enfriar.

2. Corte el pan en tres círculos, ponga el primer círculo de base, mojándolo con el jarabe, extienda mermelada de naranja.

3. Bata la crema y agréguele el jugo de naranja hasta obtener el sabor y color deseado.

4. Cubra con esta crema el círculo base y colóquele supremas de naranja; acomode el siguiente disco de pan siguiendo la misma operación. Forre la última capa del pastel con crema y decore al gusto.

Escuela Maya
Gastronómica y de
Repostería

¿Te gustaría aprender el
Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en
nuestros económicos diplo-
mados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado
y recibirás 10% de descuen-
to.

Cursos sabatinos de:
• Repostería francesa
• Decorado de pasteles para
eventos especiales
• Panadería mexicana
• Bocadillos
• Confitería (chocolate)
• Cocina internacional
• Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de
cocteles y bebidas para bar-
tender
(Cantinero)

Venta de Bases para pastel
al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón-Ingurán
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-06

Pay Holandés

Ingredientes:

- 125 gr de pasta sablé (o la cantidad suficiente)
- 125 gr de crema de almendra (o la cantidad suficiente)
- 50 gr de mermelada de zarzamora

De la Pasta Sablé:

- 125 gr de harina
- 65 gr de margarina
- 50 gr de azúcar
- 1/2 huevo

De la Crema de Almendra:

- 60 gr de azúcar
- 60 gr de mantequilla
- 2 claras de huevo
- 125 gr de almendras molidas
- 20 gr de fécula de maíz

Manera de preparar:

La Crema de Almendra:

1. Identifique y pese los ingredientes.
2. Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee. Siga acremando hasta obtener un punto de pomada.
3. Incorpore las claras poco a poco. Luego bata la mezcla para darle aire.
4. Agregue las almendras previamente mezcladas con la fécula de maíz.

La Pasta Sablé:

1. Identifique y pese los ingredientes.
2. Acreme la margarina con el azúcar hasta blanquear. Obtenga un punto de pomada.
3. Agregue el medio huevo poco a poco. Luego bata la mezcla para darle aire.
4. Añada la harina en forma envolvente con la ayuda de una raspa, si es necesario, integre un poco de agua helada y refrigere.

Pasos Finales:

1. Identifique y pese los ingredientes.
2. Extienda la pasta a un grosor de 3 mm.
3. Rellene con la crema de almendra, dejando un círculo en el centro.
4. Rellene el centro con la mermelada de zarzamora.
5. Hornee a 180°C por 20 minutos.

AMERICAN PEANUT COUNCIL
Distrito Federal
55-16-38-69
Lada sin costo
01-800-712-67-77

Galletas de Cacahuate y Frambuesa

(Rinde 4 docenas de galletas)

Porción		
Energía	kcal	72
Proteínas	g	1
H. Carbono	g	4
Grasa	g	4
GMS*	g	1.2
Fe	mg	0.3
Zn	mg	0.1
Na	mg	5.2

* GRASAS MONOINSATURADAS

Ingredientes:

- 2/3 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 huevo
- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 taza de cacahuates picados
- 1/3 de taza de mermelada de frambuesa
- Azúcar glass

Manera de preparar:

1. Caliente el horno a 175°C. En un tazón grande, combine el azúcar con la mantequilla, bata hasta que la mezcla esté suave y esponjada.
2. Agregue la vainilla y el huevo, revuelva bien.
3. Añada la harina y el polvo para hornear. Mezcle bien.
4. Divida la masa en 4 partes iguales. En una superficie enharinada dèle a cada parte la forma de rollo de 30 x 2 cm.
5. Coloque los rollos en charolas para hornear sin engrasar.
6. Con el mango de madera de una cuchara, haga un surco de 1.5 cm de ancho y de 1 cm de profundidad a lo largo de cada rollo.
7. En un tazón pequeño, combine los cacahuates con la mermelada de frambuesa.
8. Rellene cada surco de los rollos con 2 cucharadas de esta preparación.
9. Hornee a 175°C de 15 a 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
10. Enfríe 10 minutos, corte cada rollo diagonalmente en 12 piezas iguales. Espolvoréelas con azúcar glass.
11. Retírelas de las charolas y déjelas enfriar completamente en rejillas.

Flor Montes de Oca V.

Pasteles para todo tipo de eventos

Cursos continuos de:
- Decoración de pasteles
- Pastelería Francesa
- Pastelería Vienesa
- Panadería Fina
- Cocina Mexicana
- Cocina China
- Cocina Vegetariana
- Empanadas Argentinas
- Salsa Chimichurri
- Tallado de Fruta y Verdura
- Chocolatería Fina
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas Tridimensionales
- Galletas Europeas
- Sushi
- Botanas y Bocadillos
- Pasteles de Queso
- Helados Italianos
- Y varios más

Solola No. 558
Col. Lindavista
Tel. 55-67-39-20

Mermelada de Zanahoria y Naranja

Ingredientes:

- 300 gr de zanahorias ralladas
- 1 limón (sólo el jugo)
- 2 tazas de azúcar granulada
- 2 tazas de jugo de naranja

Manera de preparar:

1. En un tazón grande coloque la zanahoria rallada con el azúcar y el jugo de naranja, así como el jugo de limón. Hiérvalos lentamente hasta que se vea el fondo del tazón cuando mueva el cucharón.
2. Es una mermelada de agradable color y sabor. Puede envasarla y conservarla aproximadamente por 30 días.

Repostería y Pastelería Fina VIMAO

Además de su selecta pastelería, lo invita a sus cursos de:

- Decoración de pasteles con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes: 57-46-51-28 y 57-99-75-68

Atención personal de Victoria Rodrigues y Lupe Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques de Argelia No. 63 Fracc. Bosques de Aragón a 3 calles del Metro Contreras de la Línea B

Pastel de Zarzamora

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 3 huevos separados en yemas y claras
- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Mermelada de zarzamora (la necesaria)
- Chocolate derretido

Manera de preparar:

1. Engrase y enharine un molde.
2. Bata las claras a punto de turrón.
3. Acreme la mantequilla con la leche condensada, agregue las yemas, incorpore la harina y el polvo para hornear en forma envolvente, posteriormente añada las claras suavemente.
4. Vacíe la mezcla al molde y hornee a 180°C durante 30 minutos.
5. Desmóldelo y córtelo por la mitad, rellénelo con la mermelada, posteriormente cúbralo con chocolate derretido y decórelo al gusto.